

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 21 Bydgoszcz, 21. Mai Bromberg 1939

Schwäbische Gartenkultur in Polen.

Vom Gestalter des „Sächsischen Gartens" in Warschau zur Reichsgartenschau in Stuttgart 1939.

Es ist sicherlich interessant zu wissen, daß eine von Polen ziemlich weit entfernt liegende deutsche Landschaft auf die Gestaltung eine der schönsten Zierden unserer Hauptstadt bestimmenden Einfluß ausübte.

Gegen den Ausgang des 18. Jahrhunderts wurde der Dresdener Architekt Böppelmann an den Warschauer Hof berufen und beauftragt, im Herzen der Stadt Warschau einen Garten nach deutschem oder besser gesagt sächsischem Stil anzulegen. Böppelmann kam diesem Auftrag nach, und das Ergebnis seiner Tätigkeit nannte man und nennt man noch heute den „Sächsischen Garten". Sehr bald aber muß die Schöpfung Böppelmanns das Mißfallen der hauptstädtischen Kreise erregt haben, denn schon nach verhältnismäßig kurzer Zeit verschrieb man sich einen anderen Gartenbaukünstler, der die bestehende Anlage einer grundlegenden Änderung unterziehen mußte.

Der neue Architekt hieß Strobel. Er kam aus dem schönen Schwabenlande, aus Württemberg, jenem deutschen Landstrich, der schon durch seine naturhafte Gestaltung eine immense Befruchtung auf eine gartenbaukünstlerische Veranlagung ausübt. Strobel unterwarf die Böppelmannsche Schöpfung einer grundlegenden Änderung. Er baute den gesamten Komplex mit außerordentlichem Geschick im englischen Stil um. Sein aus tiefster Naturverbundenheit schöpfendes künstlerisches Gestaltungsgefühl gab der Anlage eine Form, die sich in ihren wesentlichen Zügen bis auf den heutigen Tag erhalten hat. Für das bedeutende Können Strobels zeugt übrigens auch die Tatsache, daß seine Nachkommen noch heutigentags im württembergischen Gartenbau tätig sind.

Noch ein anderer Schwabe, nämlich der Stuttgarter Pfaffinger hat auf unsere Gartenbaukultur ausschlaggebenden Einfluß ausgeübt. Pfaffinger ist nämlich der Schöpfer der berühmten Gärten in Breá in Kleinpolen.

Diese Tatsachen haben einen tieferen Grund. Württemberg und seine wirklich herrlich gelegene Landeshauptstadt Stuttgart haben sich durch die Jahrhunderte hin — ähnlich wie Polen — eine schöne, von aller Verkünstelung oder Verschandelung freigehaltene Landschaft und damit auch den Sinn für reine Gartenkultur bewahrt. Und dieser Umstand stellte ganz von selbst überall dort Beziehungen her, wo es sich um besondere Schöpfungen auf dem Gebiet der Garten- und Landschaftsgestaltung handelte. Wie Polen, so besitzt auch Württemberg weite und prachtvolle Waldungen und seine Hauptstadt Stuttgart ist trotz aller Industrieanlagen auch heute noch von einem breiten Waldgürtel und wundervollen Weinbergen, die sozusagen bis in die Stadt hineinwachsen, umgeben. Es war darum für die schwäbischen Gartengestalter relativ leicht, sich in die landschaftlichen Gegebenheiten unseres Landes einzufügen und Gärten zu entwerfen, deren Schönheit sich harmonisch in die weitere Umgebung eingliedert; ganz abgesehen davon, daß die Schwaben überhaupt — und das haben sie wieder mit uns gemeinsam — einen besonderen Sinn für den Garten und die Gartenkultur haben.

Wir kommen auf diese Zusammenhänge, weil wir kürzlich Gelegenheit hatten, eine Besichtigung der in diesem Jahre in der württembergischen Hauptstadt, in Stuttgart, stattfindenden „Reichsgartenschau" mitzumachen. Das Gelände zu dieser Ausstellung, die von April bis Oktober stattfindet, wurde in jahrelanger Arbeit auf einer der schönsten Höhen Stuttgarts geschaffen. Von ihm aus genießt man einen weiten Blick in das herrliche schwäbische Land und bewundert zugleich die Schöpfung dieser Ausstellung selbst, die in sich einen unermeßlichen landschaftlichen Reiz besitzt.

Da wechseln steil aufragende Felswände mit reizvoll gestuften Seenterrassen; elegante, anmutige Wasserspiele mit bunten, duftenden Blumenwiesen. Es ist eine einzigartige Gartenschau, die Stuttgart damit vorbereitet hat und die weit über alle Fachkreise hinaus regstes Interesse verdient. Über 50 Hektar umfaßt das Ausstellungsgelände, in dem neben allen wichtigen Pflanzungen vor allem auch die Fragen der Gartengestaltung und des Siedlungswesens anschaulich behandelt werden. Man geht durch diese Ausstellung wie durch ein Stück schönster Landschaft wandelt auf Pfaden, die reizvoll eingefügt sind und bewundert neben einem tausendfältigen Blütenmeer vor allem das weite „Tal der Rosen", in dem über 60 000 Stück dieser Königin der Blumen blühen.

Es ist ein Stück bester schwäbischer Gartenkultur, das hier gezeigt und zu einem einmaligen landschaftlichen Erlebnis wird.

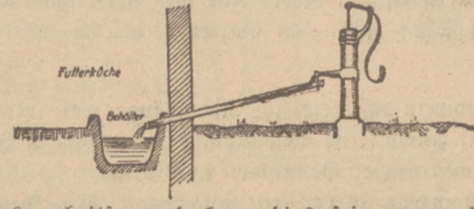
Auch bei uns, wo immer ein reges Interesse für Fragen der Gartengestaltung lebendig war, wird diese Ausstellung mit Interesse verfolgt, wenn auch die Schwierigkeiten zur Erlangung eines Passes nach Stuttgart ganz erheblich sind.

Landwirtschaftliches.

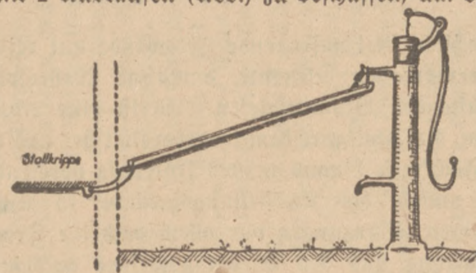
Erleichterte Wasserversorgung.

So selbstverständlich wie in jeder größeren Stadt die Hausfrau den Wasserhahn aufdreht und sich keine Gedanken darüber macht, wie schwierig in früherer Zeit auch in der Stadt die Beschaffung des erforderlichen Wassers von der oft ein paar Häuser entfernt stehenden öffentlichen Pumpe war, so selbstverständlich plagt sich auf dem Lande die schon sowieso überlastete Landfrau tagtäglich mit dem Wassertragen für Haus und Stall ab. Dabei ist die zu leistende Arbeit schon in mittleren Betrieben recht ansehnlich, denn es müssen oft nur für das Vieh und den Haushalt täglich 1000 Liter Wasser geschleppt werden. Dabei ist das Wasser oft weit zu tragen oder sehr umständlich in die Krippen zu gießen. Die vollkommenste Abhilfe schafft man hierbei nun durch eine vollselbsttätig arbeitende Wasser-Versorgungsanlage mit Zapfstellen an allen wichtigen Bedarfsstellen. Solche Anlage kostet natürlich zunächst erhebliche Anlagekosten, auch fehlt zuweilen die elektrische Antriebskraft dazu. Aber es ist schon viel gewonnen, wenn auf dem Haus- oder Stallboden ein großer, oft billig zu beschaffender Wasserbehälter aufgestellt wird und von dort Rohrleitungen in Küche und Stall führen. Der Wasserbehälter wird dann mittags oder abends mittels Hand- oder Göpelbetrieb vollgepumpt, so daß für die Hausfrau keine besondere Arbeit durch das Wassertragen entsteht.

Kann man auch eine solch einfache Anlage aus Geldmangel oder anderen Gründen nicht einrichten, ist zu überlegen, ob nicht doch wenigstens einige arbeitsparende Einrichtungen möglich sind. Oft kann man z. B. beobachten, daß die Pumpe nur wenige Meter vom Stall und der Futterküche entfernt steht, daß Wasser aber erst über die Tenne oder für die Küche durch den Stall getragen werden muß, weil unmittelbare Türen fehlen. Ein Wanddurchbruch kann hier viel helfen. Daneben ist es vielleicht durch eine Rohrleitung oder Rinne möglich, das Wasser in die Futterküche oder die Stallkrippe laufen zu lassen. Evtl. sind dazu besonders tiefliegende Wasserbehälter vorzusehen (Abb.).



Besonders arbeitsparend kann dies sein, wenn bisher im Kuhstall das Wasser zwischen den Kühen hindurchgetragen werden mußte. Dabei genügt oft schon ein Rohrdurchlaß in der Wand, um wenigstens das Wasser ohne viele Umstände von außen in die Krippe laufen zu lassen. Gewiß ist nicht überall solche einfache Verbesserung der Wasserzufuhr möglich, oft ist es erst erforderlich, eine höhere Schwengelpumpe mit 2 Ausläufen (Abb.) zu beschaffen, um das nötige



Gefälle zur Verfügung zu haben, aber irgendwelche Arbeitserleichterungen kann man in jedem Falle erreichen. Um der Hausfrau und sich selber die Arbeit zu erleichtern, sollte jeder Landbewohner über diese Frage in seinem Betriebe einmal ernstlich nachdenken.

Landwirt Höppner, Zurow.

Auch Silos brauchen Pflege.

Wenn man an seinen Silos Freude haben will, muß man sie selbstverständlich auch pflegen. Nach der Entleerung werden die Behälter mit einem zarten Besen oder besser noch mit einer Drahtbürste von noch an den Wänden und am Boden haftenden Futterresten gereinigt und nachher mit einem guten Schutzlack gestrichen. Dieser Anstrich muß sehr sorgfältig ausgeführt werden. Er hat die Aufgabe, die Wände gegen die bei der Gärung entstehenden Säuren zu schützen. Besonders die Milchsäure, die zu erreichen ja unser Ziel sein muß, greift stark an. Silos aus *jedem* Material — mit Ausnahme von Holz — müssen gestrichen werden.

Der Anstrich erfolgt regelmäßig vor jeder Befüllung, denn die scharfen Gärungssäuren lösen immer einen Teil des Anstrichmittels ab oder zerstören die Schutzschicht. Unterbleibt der Anstrich, wird bei der nächsten Befüllung das Material, aus dem der Silo gebaut ist, selbst angegriffen. Wird das Anstreichen mehrere Male unterlassen, so können ganz erhebliche Schädigungen auftreten, die die Lebensdauer des Behälters stark verkürzen. Die Ausgabe für das Anstrichmittel und die Arbeit des Anstreichens machen sich daher vollauf bezahlt. Nicht alles, was schwarz ist, ergibt einen guten Schutzlack. Die Menge an Bitumen und seine Güte sowie die Beschaffenheit des Bearbeitungsmittels sind bestimmend für den Wert eines Siloanstrichmittels.

Da man als Laie einem Lack seine Gütemerkmale äußerlich nicht ansieht, verwende man nur geprüfte Fabrikate bekannter Firmen, dann hat man die Gewähr für Güte. Nach dem Trocknen sind *gute Schutzlacke vollkommen säurefest sowie geruch- und geschmackfrei und bilden eine gummiartige, porenfreie, elastische Haut*, die auch beim Erwärmen nicht abläuft. Beim Auftragen ist zu beachten: die Silowand muß trocken sauber und staubfrei sein: nur dann haftet der Anstrich. Vor der ersten Befüllung muß zweimal gestrichen werden, das erste Mal mit Benzin verdünnt, damit der Lack besser in die Oberfläche eindringen kann, das zweite Mal unverdünnt. Die Verdünnung erfolgt vorsichtig mit Benzin unter gutem Umrühren.

Nach Trocknung — etwa nach 1/2 bis 1 Tag — wird der Anstrich vorgenommen. Eisenbetonbehälter müssen dabei abgebunden haben, ehe der Lack aufgetragen wird, sonst hält der Anstrich nicht. Vor jeder weiteren Befüllung wird bei Grünfutterbehältern im allgemeinen einmaliges Anstreichen genügen; es sei denn, daß der Anstrich durch die Gärung völlig zerstört wurde. In diesem Falle muß zweimal gestrichen werden.

Bei Kartoffelsilos empfiehlt sich grundsätzlich ein zweimaliges Anstreichen. Die Hersteller der bekannten Schutzmittel liefern Spezialfabrikate für Kartoffelbehälter, deren Verwendung unbedingt anzuraten ist. *Die Befüllung darf in jedem Falle erst erfolgen, wenn der Anstrich vollkommen trocken ist.*

Dr. Hans Keuhl.

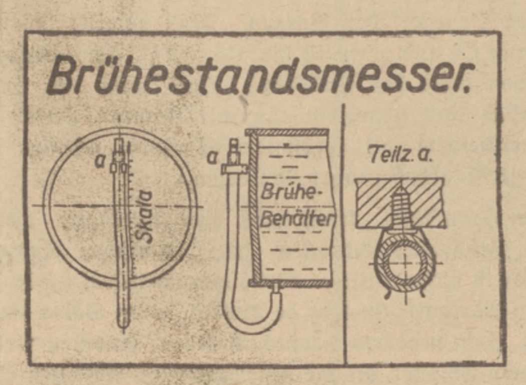
Obst- und Gartenbau.

Wieviel Spritzbrühe ist im Behälter?

Die Spritztechnik hat sich sowohl im Obst- als auch im Gemüsebau bestens bewährt und stellt — richtig angewandt — ein fast sicher wirkendes Mittel in der Schädlingsbekämpfung dar. Für die Klein- und Mittelbetriebe sind die Anschaffungskosten der Spritzanlagen zu hoch. Hier kann der Ankauf und Betrieb solcher Anlagen nur auf genossenschaftlicher Grundlage vorgenommen werden. Für eine größere Spritzanlage geben wir nachstehend eine Anleitung, die auf Grund praktischer Erfahrungen mit größeren Spritzbrühebehältern zustande gekommen ist.

Oft ist es erwünscht, genau festzustellen, wieviel Spritzbrühe sich im Spritzbehälter befindet. Sei es, daß in einem großen Behälter nur eine kleinere Menge Brühe angesetzt werden soll, sei es, daß man feststellen möchte, wieviel Brühe sich noch im Behälter befindet, um eine entsprechende Ergänzungsmenge noch ansetzen zu können. Eine Anzeige-

vorrichtung kann man sich sehr leicht selbst herstellen und sie an jedem Behälter anbringen. Am tiefsten Punkt des horizontalen Fasses wird ein Loch gebohrt und dieses mit einem Rohrflansch abgedichtet. An diesem Rohrflansch wird ein Gummischlauch angeschlossen. Hierfür eignet sich jeder beliebige Druckspritzschlauch von 11—13 Millimetern lichter Weite. Dieser Schlauch muß so lang sein, daß er, ohne zu knicken, bis an den obersten Rand des Behälters hinaufreicht. Zweckmäßigerweise steckt man in das oberste Ende des Schlauches ein Stück durchsichtiges Rohr aus Collon oder Glas. Man bringt an der Rückseite des Behälters geeignete Blechklammern an, mittels deren man den Schlauch festklemmt, oder Ösen, an denen man den Schlauch so aufhängt, daß seine Mündung nach oben steht. Nunmehr füllt man mit möglichster Genauigkeit soviel Liter Wasser in den leeren Behälter als man für die Eichung benötigt. Eicht man z. B. ein Brühefaß von 600 Litern, so wird man von 50 zu 50 Litern eichen und zunächst die ersten 50 Liter einfüllen. Nun nimmt man das Schlauchende in die Hand, so daß das durchsichtige Rohr senkrecht nach oben steht und senkt in dieser Haltung die Mündung des Schlauches so tief, bis der Wasserspiegel in dem durchsichtigen Schlauchende zu sehen ist. Hält man nunmehr dieses Schlauchende direkt an die Behälterwand, so kann man in Höhe des Wasserspiegels eine Marke an der Behälterwand anbringen für den Inhalt von 50 Litern. Nach weiterem Hinzufüllen von 50 Litern verfährt man ebenso und wird so allmählich den ganzen Behälterinhalt füllen. Nun hat man es jederzeit in der Hand, sich durch Heben und Senken des Schlauches vom Flüssigkeitsstand im Behälter zu überzeugen, bzw. den Behälter so hoch zu füllen, als man für den betreffenden Zweck braucht. Da die Brühen im allgemeinen trübe sind, würde die Verwendung eines Wasserstandsglases, wie es sonst für Wasserbehälter verwendet wird, für diesen Zweck unbrauchbar werden, da das Glas beschlägt. Bei der beschriebenen Vorrichtung kann aber das offene Rohrende immer durchsichtig gehalten werden, da man leicht mit einem Holzspan von außen den Ansatz beseitigen kann.



Man achte darauf, daß das Rohr- bzw. Schlauchende immer offen ist, denn bei geschlossenem Rohr kann die Luft im Schlauch nicht entweichen, und man wird auf diese Weise eine fehlerhafte Anzeige erhalten.

Professor Dr. Ing. K. Gallwitz, Göttingen.

Viehzucht.

Internationale Vereinheitlichung des Herdbuchwesens?

In Verbindung mit dem XVIII. Internationalen Landwirtschaftskongreß in Dresden wird eine Sitzung der Sachverständigenkommission für die Vereinheitlichung des Herdbuchwesens stattfinden, die vom Internationalen Landwirtschafts-Institut in Rom einberufen wird. Mit dieser Sitzung knüpft die Kommission an ihre Beratungen auf dem XVII. Landwirtschaftskongreß im Haag im Jahre 1937 an. Ihre Arbeiten haben bereits zu einem internationalen Abkommen über die Vereinheitlichung des Herdbuchwesens, und zwar in Bezug auf Milchvieh, geführt. Dieses Abkommen, das vor zwei Jahren in Rom abgeschlossen und im vergangenen Jahre in Kraft getreten ist, dient dem Zwecke, eine einheitliche Grundlage für den Nachweis von Abstammung und Leistung zu schaffen. Es stellt gewisse Mindestforderungen auf, die einzuhalten sind und auf Grund derer entsprechende Garantien bei der Ein- und Ausfuhr geleistet werden können. Auf dem Dresdener Kongreß soll nun die Möglichkeit überprüft werden, ähnliche Normen für Mast- und Arbeitstiere einzuführen.

Geflügelzucht.

Etwas vom Rhodeländerhuhn.

Schön bunt sind die Hühner oft auf der Dorfstraße. Das ist manchmal das Einzige, was man zu ihrem Lobe sagen kann. Angefangen hat es ja ganz gut. Man wollte auch etwas fürs Gemüt haben und schaffte sich zur Unterbrechung des Einerleis gelegentlich einmal einen bunten Hahn an, sagen wir einen Rhodeländer. Damit war es aber auch getan, für die Hennen langte es nicht mehr. Die traurigen Reste der einstigen Pracht suchen nun dem Leben das Beste abzugewinnen. Doch bleiben wir bei den Rhodeländern. Im Zuge der Rassenbeschränkung auf je 2 weiße und bunte Formen ist ihnen eine ehrenvolle Rolle beschieden worden. Sie sollen am Aufbau einer leistungsfähigen Nutzgeflügelhaltung teilnehmen. Dazu ist es aber erforderlich, daß sie so gut und so kritisch behandelt werden wie jede andere Nutzrasse. Auf ausgesprochene Ausstellungstiere werden wir kein allzu großes Gewicht legen, die „Zucht nach der Feder" geschieht meistens auf Kosten der Nutzungseigenschaften.

Wichtiger ist die Frage, wann die Rhodeländer-Junghenne zu legen beginnt. Wir werden mit ihr zufrieden sein, wenn sie dieses erfreuliche Geschäft spätestens im Alter von 7 Monaten aufnimmt und dann 2,5 Kilogramm wiegt. Die Eier sollen bei einem guten Tier im 1. Legejahr durchschnittlich nicht unter etwa 58 Gramm schwer sein. Bei einem Eigewicht von annähernd 60 Gramm werden die daraus schlüpfenden Küken rund 40 Gramm wiegen; falls sie nach 4 Wochen 120 Gramm, nach 12 Wochen etwa 650 Gramm erreicht haben, ist die Aufzucht normal verlaufen. Wie bei allen Küken, läßt sich in den ersten Lebensmonaten durch die Magermilch ein gutes Wachstum erzielen. Aus den Gewichtsangaben geht hervor, daß die Rhodeländer auch als Fleischhühner ihren Mann stellen. Sie sind jedoch allseitige Gebrauchshühner; wie aus den deutschen Wettlegeprüfungen hervorgeht, stehen sie auch den Leghorns kaum nach und zeichnen sich durch gute Winterleistungen aus. Natürlich gehört zu guten Leistungen auch gutes Futter. Ist solches ausreichend vorhanden, so werden sich die Rhodeländer sogar mit geringen Auslaufmöglichkeiten zufrieden geben und passen deshalb auch für beschränktere Haltungsverhältnisse.

Dr. E. Feige.

Aus der Praxis.

Kissen und Decken aus Stoffresten oder verschiedenen Fäden

Es wird heute in fast jedem Haushalt geschneidert. Dadurch sammeln sich unendlich viele kleine, seidene, wollene oder andere Flicken und Fadenreste an, die meistens als wertlos fortgeworfen werden. Und doch können sie zu schönen Kissen und Decken verarbeitet werden. Zu ihrer Verwendung gehört allerdings schon ein großes Farben- und Stilgefühl, soll das Kissen oder die Decke nicht kitschig wirken. Man näht die einzelnen, in verschiedene Formen geschnittenen Flecken auf einfachem Stoff dicht aneinander und, falls man über das nötige Geschick verfügt, bestickt man sie mit einzelnen Gold- oder Silberfäden. Dann kann unter einer geschickten Hand ein wahres Kunstwerk entstehen, das an türkische Handarbeit erinnert.

Im Krieg, als alles Material äußerst knapp war, wurde ein Kissen einer aparten Decke nachgearbeitet, die nach Aussage des Besitzers Indianerarbeit war: naturfarbenes Leinen, aus alten Schürzenreste, kräftig blaue und rote einfarbige Stoffreste. Das war das ganze Material. Aus dem blauen und roten Stoff wurden eigenartige Figuren nach dem Muster der Indianerdecke ausgeschnitten und mit der Hand aufgenäht. Es entstand ein Kissen von eigenartiger kräftiger Wirkung. Das Kissen ist, da es so damals aus sehr wenig widerstandsfähigem Stoff gearbeitet werden mußte, leider lange verbraucht, aber die Figuren sind noch immer

vorhanden, können also zu gegebener Zeit wieder zu so einem eigenartigen Kissen oder auch zu einer Decke verarbeitet werden.

Wer viel Handarbeiten macht, hat meistens unendlich viele Fadenreste in Wolle, Baumwolle, Seide, Kunstseide und was es immer sein mag. Aus ihnen lassen sich entzückende kleine Deckchen arbeiten, gehäkelt oder gestrickt, als Untersatz für Vasen, Kannen usw. Oft ist man um eine kleine Beigabe zu einem Geschenk verlegen. Hier bieten sich viele Möglichkeiten der Verwendung, es kommt weniger auf Muster als auf Farbenzusammenstellung an. Sie läßt der Fantasie und dem künstlerischen Geschmack weitesten Spielraum.

Auf diese Weise wurde eine silberne Schale wieder gebrauchsfähig gemacht: Der Glaseinsatz — es handelt sich um ein altes, wertvolles Stück — war zerbrochen und nirgends Ersatz zu bekommen. Feste Pappe ersetzte den Boden. Darüber kam eine passende Decke, gehäkelt aus giftgrüner Seide mit einem silbergrauen Rand, der sich in der Spiegelung des Silbers prächtig ausnahm.

Es gibt viele Möglichkeiten, aus winzigen Resten neue, hübsche Sachen entstehen zu lassen.

„Ein lieblich Speis für Leckermäuler."

Schon die Pharaonen liebten den Spargel.

Einer der ersten deutschen Botaniker mit Namen Hieronymus Tragus gab 1551 ein Kräuterbuch heraus, in dem zum ersten Mal in Deutschland der Spargel erwähnt wird. Er preist ihn als eine neue Art „gemeinen Salates der Welschen und Hispanier, der nunmehr auch wie andere Leckerbissen ins Teutschland gekommen ist, ein lieblich Speis für die Leckermäuler." In Deutschland hat also der Spargel eine fast vierhundertjährige Tradition.

Als wilde Pflanze, die in Süddeutschland auf Bergen und Wiesen wuchs und wucherte, muß er aber bereits in vorchristlicher Zeit bei uns heimisch gewesen sein. Jedenfalls berichtete der römische Geschichtsschreiber Plinius davon. Vielleicht wäre ihm das grüne Kraut mit den roten Beeren aber gar nicht aufgefallen, wenn es nicht schon im alten Rom bekannt gewesen wäre. Daß dieses leckere Gewächs in veredelter Form tatsächlich schon in vorchristlichen Jahrhunderten in Italien gebaut wurde, wird von dem Staatsmann Cato dem Älteren bestätigt, der ein Buch über die Landwirtschaft verfaßt hat. Cato war selber Gutsbesitzer und mag seinen Freunden bei den Gastmählern oftmals eines der schmackhaften Spargelgerichte angeboten haben. Über die Anbautechnik des Spargels, über die Kultivierung des Bodens wußte er jedenfalls genau Bescheid.

Aber auch die Römer haben wahrscheinlich den Spargel nicht „entdeckt". Schon unter der Dynastie Ramses muß diese Ackerfrucht in Ägypten bekannt gewesen sein. Im Grab der Stufenpyramide von Sakkara wurde eine Zeichnung gefunden, die ein Bündel Spargel darstellt. Die Abbildung stammt vermutlich aus der 5. Dynastie, also aus der Zeit von 2560 bis 2420.

Weiter aber läßt sich der Spargel nicht zurückverfolgen. Man weiß nur noch, daß er in Griechenland bekannt war und kann vermuten, daß seine Wanderung von Ägypten über Griechenland nach Rom und von dort weiter in den Norden führte.

Die ersten Spargelbeete in Deutschland, von denen wir aus der Geschichte wissen, wurden fünf Jahre nach dem Erscheinen des Kräuterbuches von Hieronymus Tragus im Lustgarten in Stuttgart angelegt. Danach breiteten sich die Spargelkulturen über Süddeutschland und das Rheinland aus. Erst in jüngerer Zeit, vor etwa hundert Jahren, fanden sie auch in Norddeutschland, besonders in Brandenburg und in der Gegend von Braunschweig Eingang.

Heute ist der Spargel als eine Frühjahrs- und Frühsommer-Delikatesse in der ganzen Welt bekannt. Aber an seiner Zubereitung scheidet sich der Geschmack der Völker. Während er in Deutschland hauptsächlich als Stangenspargel mit zerlassener oder brauner Butter, oder einer besonders schmackhaften Zubereitung mit Holländischer Soße auf den Tisch gebracht wird, gibt man ihm in Frankreich als „grünen Spargel" den Vorzug. Man bereitet ihn mit viel Essig und Öl und verspeist ihn als Salat. In England, dem klassischen Land des Puddings, kocht man ihn in einem Wasserbad und übergießt ihn mit brauner Butter. Auch in Gemüseform mit geröstetem Weißbrot gegessen, erfreut er sich in England großer Beliebtheit.

In Frankreich kennt man eine Anekdote, welche die beiden Geschmacksrichtungen der heimischen Spargelfeinschmecker in humoristischer Weise charakterisiert. Die Schriftstellerin Marquise Guérin de Tencin, deren Salon im Paris des 18. Jahrhunderts großes Ansehen genoß, geriet durch zwei Feinschmecker, die die gegenteiligsten Ansichten über die beste Zubereitung des Spargels vertraten, in einen Gewissenskonflikt. Sie hatte zu einem Frühstück den Schriftsteller Fontenelle und seinen Freund Kardinal Dubois eingeladen. Der erstere vertrat die Überzeugung, daß der Spargel für einen Feinschmecker nur mit Essig und Öl zu genießen wäre. Kardinal Dubois verabscheute diese Zubereitung aus tiefstem Herzen und bekannte sich bedingungslos zum gekochten Spargel, der in einer milden Soße schwimmen müsse. Die Marquise wollte einer Spargelpolemik an ihrem Tisch aus dem Wege gehen und gab der Köchin die Anweisung, für Fontenelle wie für Dubois das Gericht gesondert zuzubereiten. Fontenelle stellte sich pünktlich im Salon ein, Dubois schien es dagegen mit seinem Erscheinen nicht so eilig zu haben. Man wartete eine halbe Stunde und abermals eine halbe Stunde, Dubois erschien nicht. Plötzlich stürzte ein Diener atemlos mit der Schreckensbotschaft herein, daß Kardinal Dubois soeben einem Schlaganfall erlegen sei. Mit Tränen in den Augen erhob sich Fontonelle, ging zur Küche und rief der Köchin mit erstickender Stimme zu: „Alle Spargel mit Essig und Öl, bitte!"


Wenn Apfelernte du im Sinn,
So stell die Leiter richtig hin.
Der Ast ist dünn. Der Stamm ist dick.
Wer überlegt, schont sein Genick.
LUV 354

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.

Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.

Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.